



Postres

de cuchara.



Arroz con leche

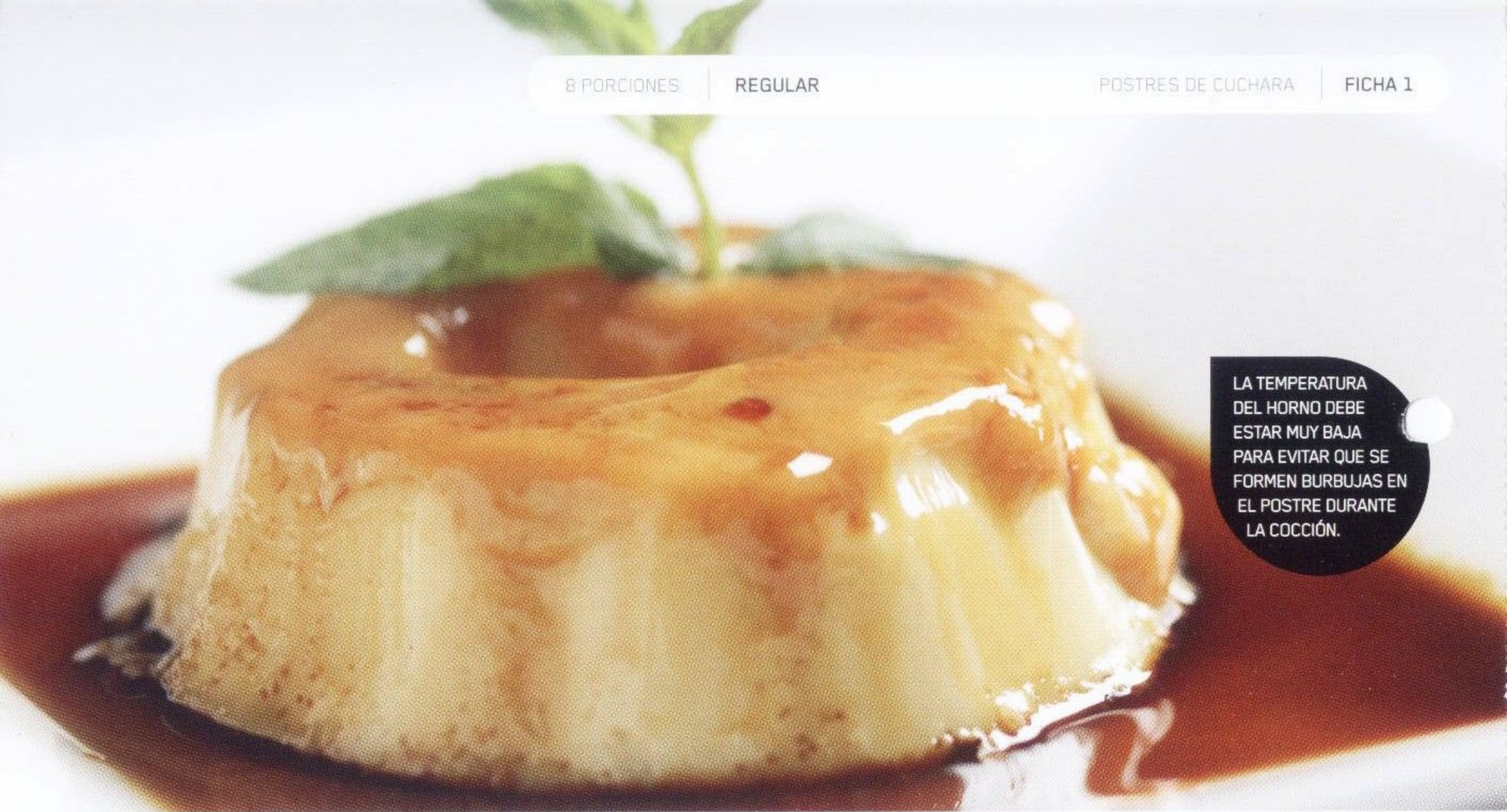
1/2 tz. arroz
cáscara de 1/2
naranja
1 rama de canela
2 latas de leche
condensada
1 tz. leche
evaporada
1/2 tz. oporto
2 cdas. canela en
polvo

LAVE el arroz y póngalo en una olla, a fuego bajo, junto con la cáscara de naranja, la rama de canela y tres tazas de agua fría. Haga hervir durante 15 minutos, hasta que el arroz esté cocido. Retire del fuego y deseche la cáscara de naranja y la

canela. Agregue la leche condensada y la evaporada, y lleve nuevamente a fuego bajo, sin dejar de remover, de cinco a siete minutos. Vierta el oporto y cocine, removiendo constantemente con una cuchara de madera, durante

cinco minutos más. Retire del fuego y deje entibiar. Sirva en dulceras y decore con la canela en polvo.

UNA VARIANTE
DE ESTE POSTRE
CONSISTE EN AGREGAR
JUNTO CON LA LECHE
UNA TAZA DE PASAS
REMOJADAS
EN RON.



LA TEMPERATURA DEL HORNO DEBE ESTAR MUY BAJA PARA EVITAR QUE SE FORMEN BURBUJAS EN EL POSTRE DURANTE LA COCCIÓN.

Leche asada

1 cdta. vainilla
2 latas de leche condensada
1 lata de leche evaporada
6 huevos
3/4 tz. azúcar

PASO 1: Mezcle en un bol la vainilla con las leches. Bata ligeramente los huevos y cuéelos sobre las leches. Remueva bien y reserve.

PASO 2: Ponga el azúcar en un molde redondo con un hoyo en el centro y lleve a fuego bajo,

sin dejar de mover el molde, hasta que el azúcar se disuelva y se forme un caramelo. Retire del fuego y deje enfriar. Vierta las leches sobre el caramelo.

PASO 3: Lleve el molde al horno, en baño María, a 100 °C durante dos horas

aproximadamente, hasta que la mezcla esté cuajada. Deje enfriar y desmolde.





Suspiro a la limeña

2 latas de leche condensada
2 latas de leche evaporada
8 yemas
1 cdta. vainilla
2 cdas. canela en polvo

Merengue
1 1/2 tzs. azúcar
1 tz. oporto
8 claras a temperatura ambiente

COLOQUE en una olla las leches condensada y evaporada, las yemas previamente coladas y la vainilla. Cocine a fuego bajo en baño María, sin dejar de remover, hasta observar el fondo de la olla. Debe formarse un manjar blanco espeso.

MERENGUE
En una olla, a fuego medio, disuelva, sin dejar de remover con una cuchara de madera, el azúcar con el oporto, hasta obtener un almíbar a punto hilo. Bata las claras a punto nieve y añada poco a poco el almíbar

caliente en forma de hilo. Continúe batiendo durante 15 minutos, hasta que la mezcla se enfríe y se haya logrado un merengue firme. Sirva el suspiro en dulceras y decore con la canela en polvo.

PARA COMPROBAR SI EL ALMÍBAR HA ALCANZADO EL PUNTO HILO, TOME UN POCO DE LA MEZCLA CON LA CUCHARA DE MADERA. SI CAE CON LA CONSISTENCIA DE UN HILO MUY FINO, ENTONCES ESTÁ LISTO.



SI LAS LÚCUMAS SON MUY GRANDES, AL PREPARAR EL PURÉ PUEDE EMPLEAR SOLO MEDIA TAZA DE LECHE.

Mousse de lúcuma

4 lúcumas grandes sin piel
3/4 tz. leche evaporada
1 tz. + 2 cdas. azúcar
4 claras a temperatura ambiente
1 1/2 cdas. colapez en polvo
1 3/4 tzs. crema de leche
1 cda. aceite
1 tz. cobertura de chocolate rallada

LICÚE la lúcuma con la leche hasta obtener dos tazas de puré. Reserve. Coloque en una olla una taza de azúcar, cubra con agua y cocine a fuego bajo, sin dejar de remover con una cuchara de madera, hasta disolver. Deje hervir y continúe removiendo,

hasta lograr un almíbar a punto bola. Con una batidora eléctrica, bata las claras a punto nieve y agregue poco a poco el almíbar caliente. Continúe batiendo hasta que la mezcla se enfríe. Añada en forma envolvente el merengue al puré

de lúcuma. Hidrate la colapez en tres cuartos de taza de agua fría, disuelva a fuego medio en baño María y viértala a la preparación junto con una taza de crema de leche semibatida. Engrase con el aceite un molde redondo de 24 centímetros de diámetro y vierta

la mezcla. Cubra con papel film y lleve al refrigerador durante cinco horas aproximadamente, hasta que cuaje. Bata la crema de leche y el azúcar restantes, hasta espesar. Retire el mousse del frío y decore con la crema chantilly y el chocolate rallado.

PUEDE
ACOMPañAR ESTE
POSTRE CON UN
COULIS DE LIMÓN O
FRESA O CREMA
CHANTILLY.



Bavarois de limón

2 cdtas. colapez
en polvo
8 huevos
1 tz. azúcar
3/4 tz. jugo de
limón
1 tz. crema de
leche
1 cda. aceite
1 tz. salsa de
chocolate (véase
Salsas 2)

PASO 1: Hidrate la colapez en tres cuartos de taza de agua fría y disuélvala a fuego medio en baño María. Retire del fuego y deje enfriar. Bata con una batidora eléctrica las yemas con la mitad del azúcar, durante ocho minutos aproximadamente,

hasta que adquiera un color amarillo claro. Agregue el jugo de limón, previamente colado, y continúe batiendo durante dos minutos más. Incorpore la colapez tibia y mezcle.

PASO 2: Bata las claras a punto nieve, añada poco a poco

el azúcar restante e incorpore en forma envolvente a las yemas batidas. Bata la crema de leche hasta que espese y agréguela suavemente a la mezcla anterior.

PASO 3: Vierta la mezcla en un molde desarmable de 22 centímetros

de diámetro, engrasado con el aceite. Tape con papel film y lleve al refrigerador de cinco a seis horas. Retire del frío y sumerja el molde durante unos segundos en agua caliente. Desmolde y sirva con la salsa de chocolate.

1

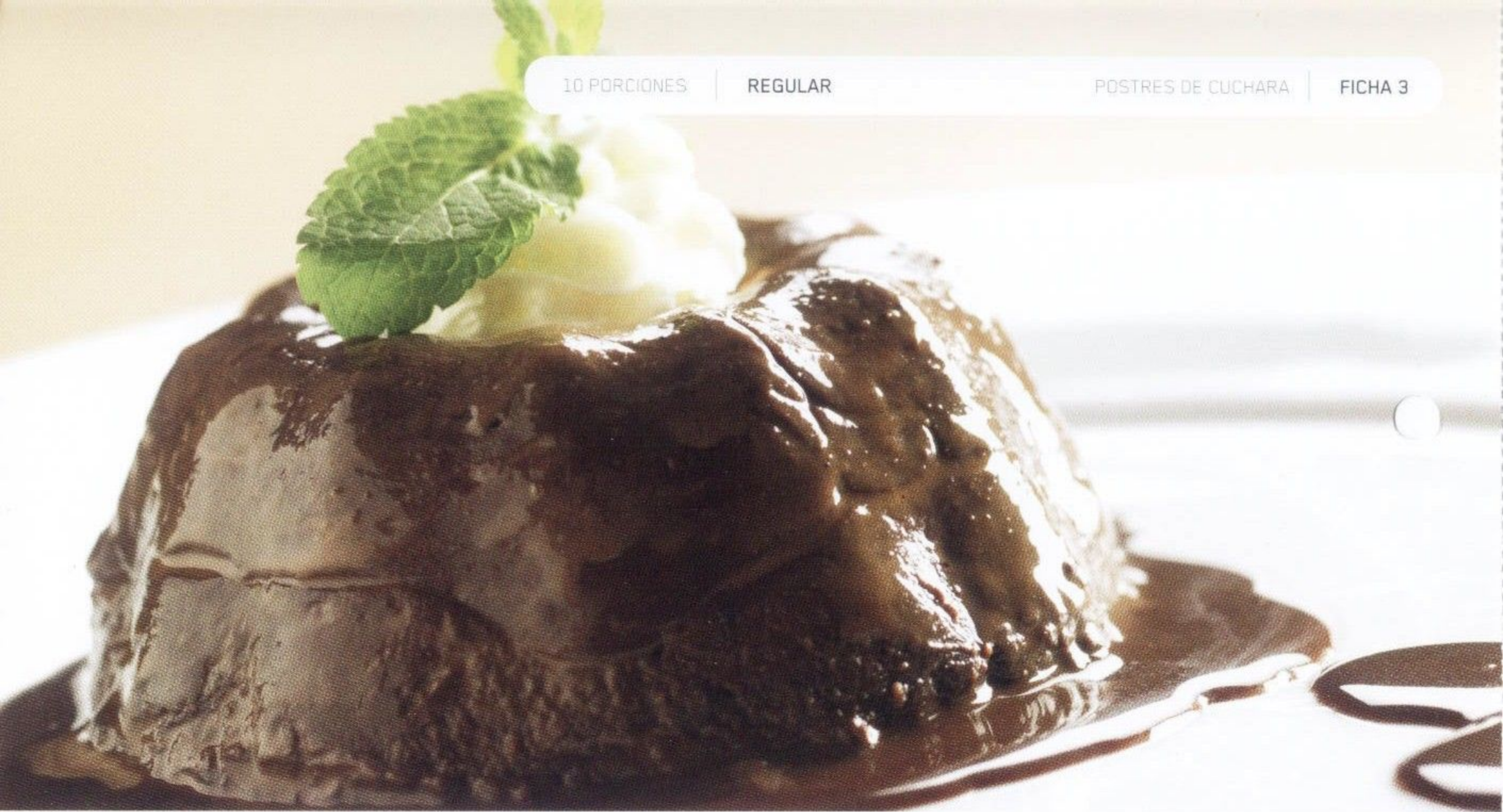


2



3





Budín de chocolate

6 cdas. cocoa
cernida
2 1/2 tzs. + 9
cdas. azúcar
3 latas de leche
evaporada
5 huevos

MEZCLE en una olla la cocoa con dos tazas y media de azúcar. Vierta la leche y lleve a hervir a fuego medio, sin dejar de remover con una cuchara de madera, durante 30 minutos aproximadamente, hasta obtener la consistencia del

manjar blanco. Retire del fuego y deje entibiar. Con un batidor de mano, bata los huevos e incorpórelos al manjar blanco. Disuelva el azúcar restante en un molde redondo, de 26 centímetros de diámetro, con un

hoyo en el centro. Mueva el molde para impregnar todos sus lados. Retire del fuego, deje enfriar y vierta la mezcla anterior. Lleve al horno en baño María a 100 °C durante dos horas. Retire del horno y deje enfriar. Desmolde y sirva.

PARA COCINAR A BAÑO MARÍA, NECESITA UN RECIPIENTE DE MAYOR CAPACIDAD QUE EL DEL POSTRE. DEBE LLENARLO SOLO HASTA LA MITAD CON AGUA HIRVIENDO, Y AGREGARLE UNAS GOTAS DE JUGO DE LIMÓN.

EN ESTE POSTRE
PUEDE UTILIZAR
LAS FRUTAS DE SU
PREFERENCIA -MANGO,
MANZANA, PLÁTANO,
MELOCOTÓN, ETCÉTERA-
CORTADAS EN CUBOS
PEQUEÑOS.



Gelatina con frutas en molde

2/3 tz. agua
2 tzs. jugo de
naranja
1/2 tz. azúcar
2 cdts. colapez
en polvo o
gelatina de
cualquier sabor
jugo de 1/2 limón
1 cdta. aceite

2 naranjas de
mesa en gajos,
sin hollejos
1 tz. uvas negras
sin pepa
1 tz. fresas, en
mitades
1 tz. frambuesas
1 tz. moras

EN UNA OLLA,
a fuego medio,
haga hervir seis
cucharadas de
agua con el jugo de
naranja y el azúcar,
hasta que esta
se disuelva. Deje
reducir el almibar
durante seis minutos
y retire del fuego.
En otra olla, hidrate
la colapez con el

agua restante,
durante cinco
minutos. Lleve a fuego
medio hasta
que se disuelva
completamente.
Agregue la colapez
caliente al almibar
y mezcle con una
cuchara de madera.
Incorpore el jugo de
limón.

Engrase con el
aceite un molde
rectangular de 34
por 11 centímetros.
Vierta la mitad de
la mezcla y lleve al
refrigerador durante
30 minutos. Reserve
caliente la mezcla
restante. Retire la gelatina
cuajada y coloque
las frutas encima en

forma intercalada.
Vierta poco a
poco el resto de
la mezcla y lleve
al refrigerador
durante ocho horas.
Desmolde y sirva.



ENVOLVER EL MOLDE CON PAPEL MANTECA EVITARÁ QUE LA MEZCLA DEL SOUFFLÉ SE DERRAME DURANTE LA REFRIGERACIÓN. SI PREFIERE, USE MOLDES INDIVIDUALES DE ACERO O LOZA.

Soufflé helado de fresas

650 g fresas
250 g azúcar
5 claras a temperatura ambiente
1 1/2 tzs. crema de leche
1 tz. crema chantilly (véase Salsas 2)

PASO 1: Rodee un molde para soufflé de 18 centímetros de diámetro con una lámina de papel manteca cuatro centímetros más alta que el molde. Reserve.

Licúe 500 gramos de fresas hasta obtener un puré. En una olla, a fuego

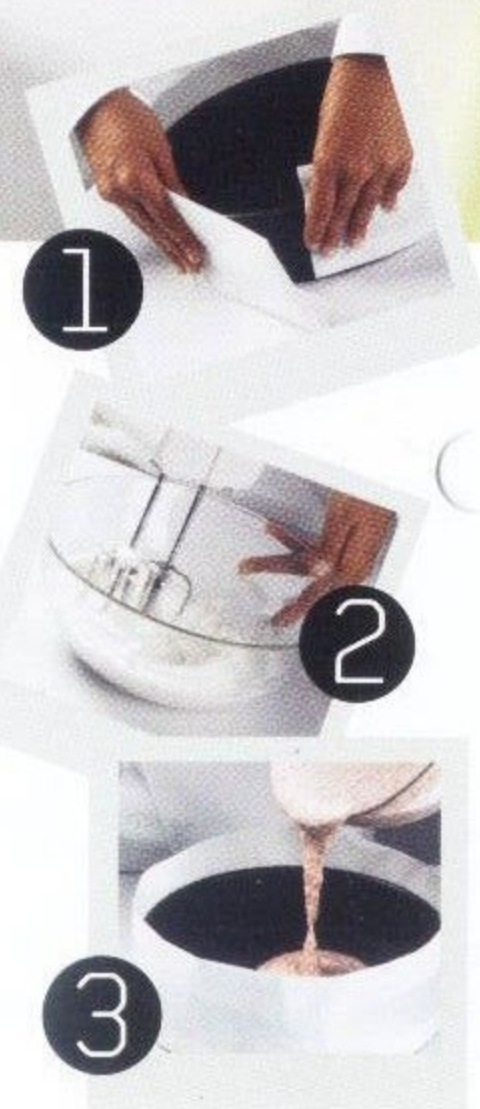
bajo, disuelva el azúcar con tres cuartos de taza de agua. Deje hervir durante 10 minutos aproximadamente, hasta que tome punto hilo.

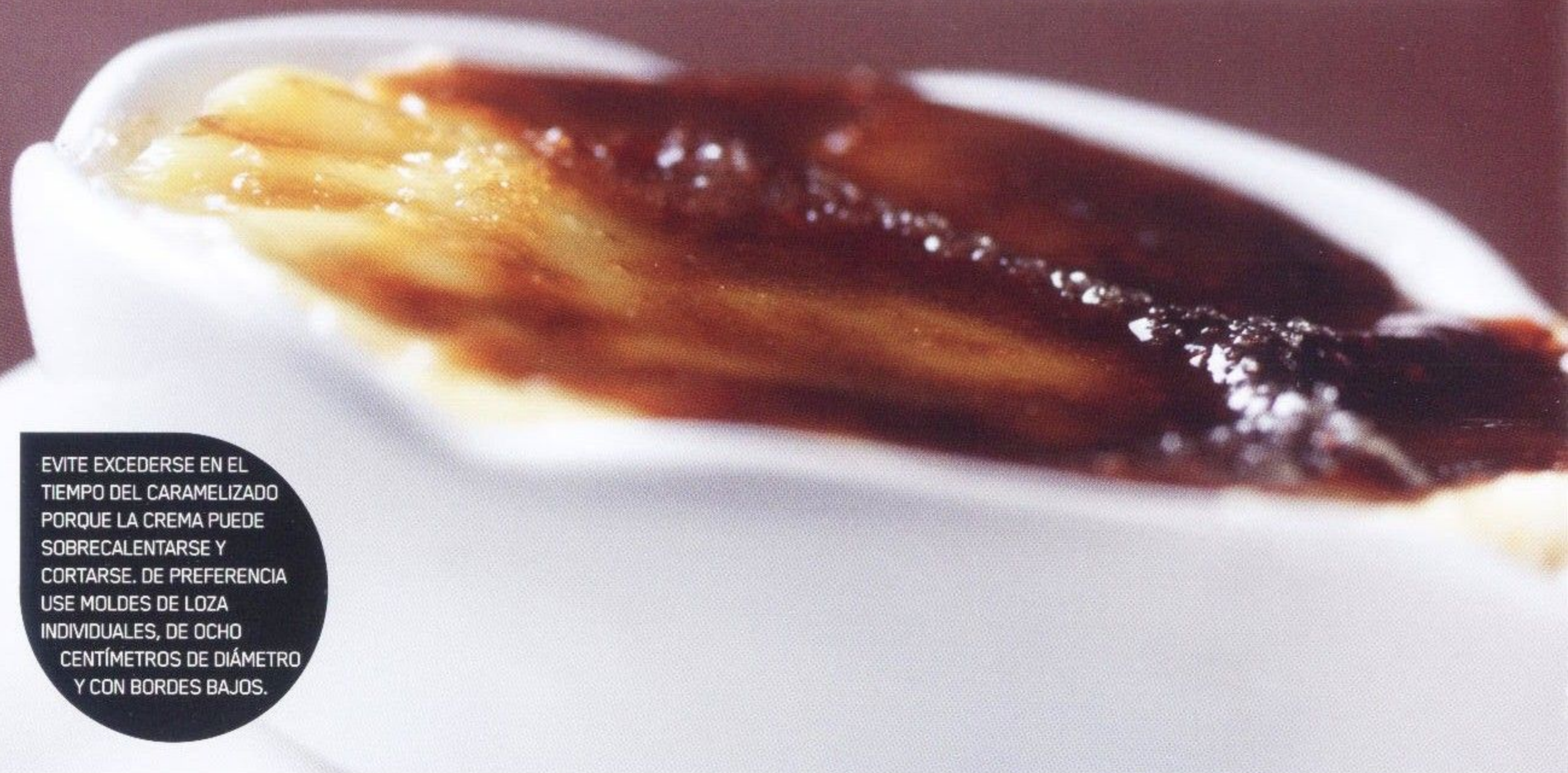
PASO 2: Con ayuda de una batidora eléctrica, bata las claras a punto nieve. Agregue el almíbar

caliente en forma de hilo y continúe batiendo durante tres minutos.

PASO 3: Añada en forma envolvente la crema de leche semibatida e incorpore el puré de fresas. Vierta la mezcla en el molde, permitiendo que exceda tres

centímetros más de su capacidad, y lleve al refrigerador durante ocho horas. Saque del frío y retire con cuidado el papel manteca. Decore con la crema chantilly y las fresas restantes en láminas o enteras.





EVITE EXCEDERSE EN EL TIEMPO DEL CARAMELIZADO PORQUE LA CREMA PUEDE SOBRECALENTARSE Y CORTARSE. DE PREFERENCIA USE MOLDES DE LOZA INDIVIDUALES, DE OCHO CENTÍMETROS DE DIÁMETRO Y CON BORDES BAJOS.

Crème brûlée

6 yemas
6 cdas. azúcar
blanca
1 1/2 tzs. crema
de leche fría
1 cdta. vainilla
1/2 tz. azúcar
rubia

EN UN BOL, bata las yemas y el azúcar blanca con un batidor de mano, hasta que la mezcla espese y adquiera un color amarillo claro. Agregue la crema de leche y la vainilla, y mezcle hasta integrar. Deje reposar durante cinco minutos para

que desaparezca la espuma de la superficie. Vierta la mezcla en seis moldes individuales para crème brûlée. Coloque los moldes en una asadera, vierta agua caliente hasta la mitad de la altura de los moldes y lleve al horno precalentado,

en baño María, a 140 °C, de 45 a 50 minutos, hasta que el postre cuaje. Retire los moldes del horno, déjelos enfriar y llévelos al refrigerador de un día a otro. Retire los moldes del frío, esparza encima el azúcar rubia y llévelos al horno

precalentado entre 250 y 300 °C, de dos a tres minutos, hasta que doren. Retire los moldes del horno, deje enfriar y sirva.



Queso helado

3 1/2 tzs. leche evaporada
2 tzs. coco seco rallado
1 tz. azúcar
4 yemas
2 cdas. canela en polvo

EN UNA olla de fondo grueso, cocine a fuego medio, sin dejar de remover con una cuchara de madera, la leche, el coco rallado y el azúcar. Deje hervir durante cinco minutos y retire del fuego. Cuele. Añada las yemas, ligeramente batidas

con un batidor de mano, y mezcle. Forre con papel manteca un molde rectangular de 34 por 11 centímetros. Vierta la mezcla anterior y lleve al congelador hasta el día siguiente. Retire el molde del refrigerador, póngalo en agua

tibia durante dos minutos y desmolde. Retire con cuidado el papel manteca. Espolvoree con canela y sirva en trozos.

ANTES DE PONER EL MOLDE EN AGUA TIBIA, DÉJELO REPOSAR A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE CINCO MINUTOS PARA FACILITAR EL DESMOLDADO Y EVITAR QUE SE DERRITA AL HACERLO.



Flan de coco

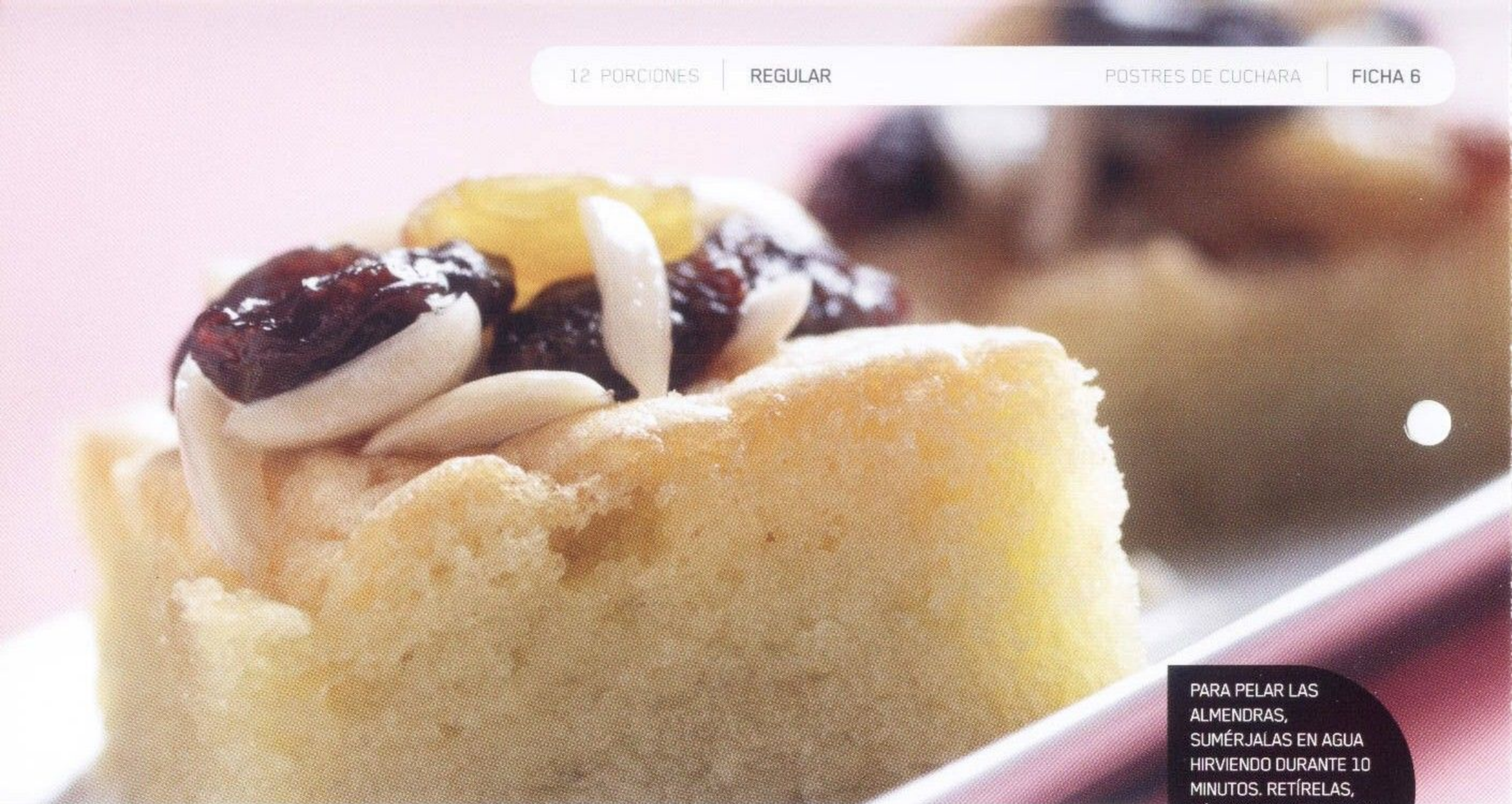
2 latas de leche evaporada
1 rama de canela
1 1/2 tzs. azúcar blanca
1/4 tz. coco seco rallado
3 huevos
3/4 tz. azúcar rubia

EN UNA OLLA, a fuego medio, cocine, sin dejar de remover con una cuchara de madera, la leche con la canela y el azúcar blanca, durante 30 minutos aproximadamente, hasta obtener un manjar blanco ligero. Deseche la canela. Retire del fuego y

deje enfriar. Añada el coco y los huevos ligeramente batidos, y remueva. Aparte, en un molde con un hoyo en el centro, derrita a fuego medio el azúcar rubia. Retire del fuego y añada la preparación anterior. Lleve el molde al horno,

en baño María, a 180 °C, durante una hora y media aproximadamente, hasta que el postre esté cuajado. Retire del horno y deje enfriar. Desmolde y sirva.

PARA PREPARAR UN FLAN DE CANELA, AGREGUE A LA COCCIÓN TRES CUCHARADITAS DE CANELA EN POLVO Y TRES RAMAS DE CANELA. DESECHE LUEGO LAS RAMAS DE CANELA.



PARA PELAR LAS ALMENDRAS, SUMÉRJALAS EN AGUA HIRVIENDO DURANTE 10 MINUTOS. RETÍRELAS, PÓNGALAS SOBRE PAPEL ABSORBENTE, Y UNA VEZ SECAS, PÉLELAS.

Huevo chimbo

Bizcocho

12 yemas
4 claras
4 cdas. chuño
2 cdas. polvo para hornear
1 cda. pisco
2 cdas. mantequilla sin sal

Miel

3 tzs. azúcar
4 ramas pequeñas de canela
5 clavos de olor
1 1/4 tzs. almendras peladas, en láminas
3/4 tz. pasas rubias
3/4 tz. pasas negras

BIZCOCHO

Con una batidora eléctrica, bata las yemas con las claras, de 20 a 25 minutos, hasta obtener el punto cinta. Retire la batidora y añada alternadamente el chuño cernido con el polvo para hornear, y el pisco. Mezcle con un batidor de mano.

Engrase con una cucharada de mantequilla un molde rectangular de 28 por 35 centímetros y forre su base con una lámina de papel manteca engrasada con la mantequilla restante. Vierta la mezcla anterior y lleve al horno a 180 °C de 15 a 20 minutos,

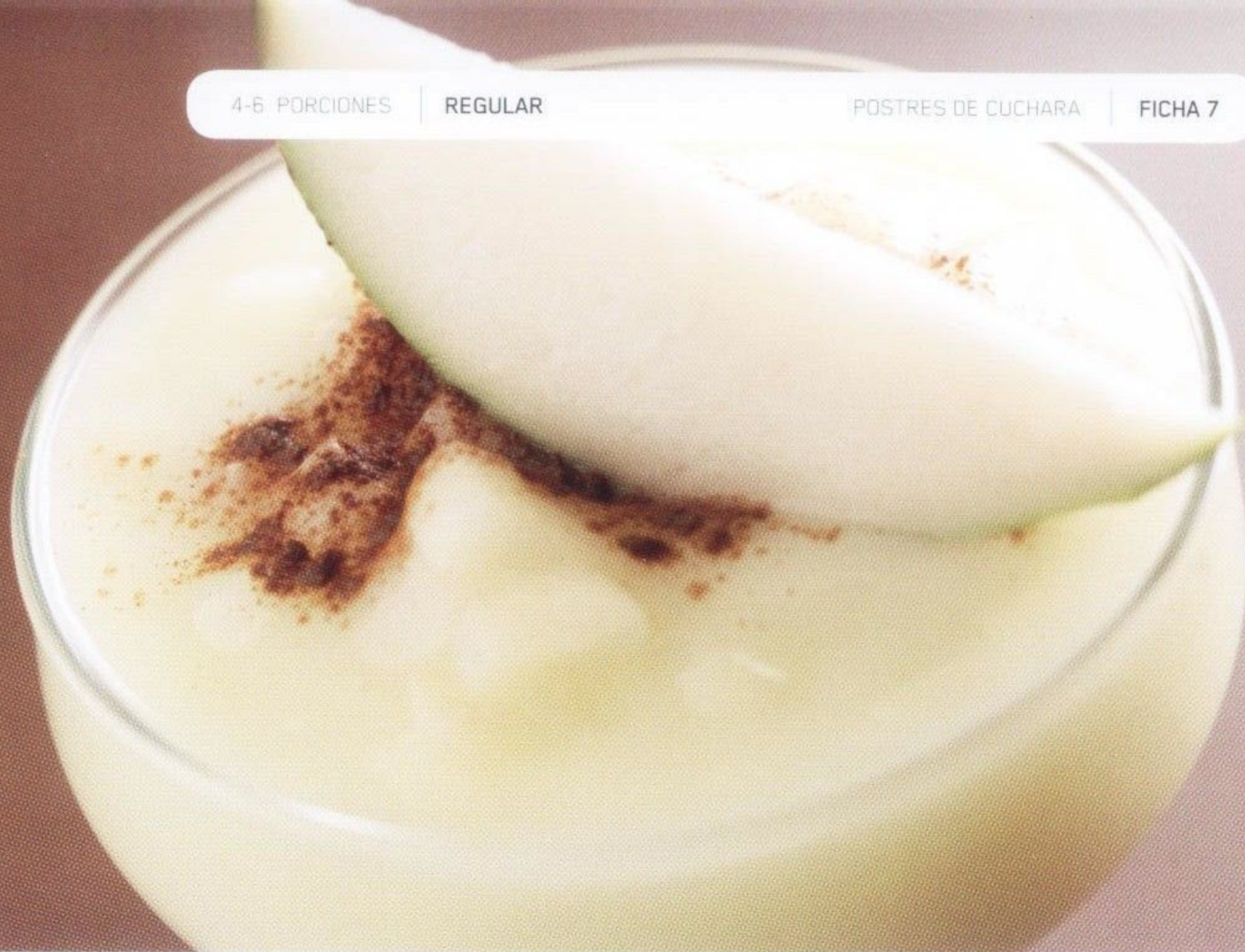
hasta que la masa esté cocida. Retire del horno y deje enfriar. Desmolde y reserve.

MIEL

Hierva en una olla, a fuego medio, sin dejar de remover con una cuchara de madera, el azúcar, la canela, los clavos de olor y dos tazas de agua

durante 20 minutos, hasta obtener una miel muy ligera. Cuele y añada las almendras y las pasas. Mezcle, retire del fuego y deje entibiar. Corte el bizcocho en cubos de seis centímetros de lado. Colóquelos en una fuente y báñelos con la miel tibia. Sirva.

EVITE AGREGAR
SAL AL MAÍZ MOTE
DURANTE SU
COCCIÓN, PARA
QUE NO SE
ENDUREZCA.



Champús

100 g maíz mote
2 clavos de olor
3 ramas de canela
cáscara de 1/2
piña, en trozos
1 membrillo pelado
y sin semillas, en
cubos
1 manzana pelada
y sin semillas, en
cubos

1 rodaja de piña,
en trozos
1/2 kg azúcar rubia
1/2 tz. harina de
maíz
1/4 tz. agua de piña
1 1/2 tzs.
guanábana en
tajadas, sin pepas
jugo de 1/2 limón
1 cdta. canela en
polvo

REMOJE el mote de un día para otro en un recipiente con agua. Al día siguiente, cocínelo a fuego bajo, con agua que lo cubra, hasta que esté tierno. Escorra y deje enfriar. Reserve. En una olla, vierta cinco tazas de agua y agregue el clavo de

olor, las ramas de canela y la cáscara de piña. Lleve a fuego medio y deje hervir durante 15 minutos. Retire del fuego, cuele y vierta el líquido en una olla. Lleve nuevamente al fuego, pero antes añada el membrillo, la manzana, la piña

y el azúcar. Deje cocinar a fuego medio durante 15 minutos más. Disuelva la harina de maíz en el agua fría de piña. Viértala en la olla con las frutas, junto con el mote y la guanábana. Cocine a fuego bajo removiendo constantemente

con una cuchara de madera, para que no se pegue, durante 12 minutos. Retire del fuego y añada el jugo de limón. Sirva en copas y espolvoree la canela.



Mazamorra morada

1 kg maíz morado	1 tz. orejones
2 ramas de canela	2 tzs. piña en cubos
6 clavos de olor	2 cdas. harina de camote
cáscara de 1 piña	jugo de 3 limones
2 membrillos pelados y picados	2 cdas. canela en polvo
2 manzanas picadas	
1 1/2 tz. azúcar	
1 tz. guindas	
1 tz. guindones	

EN UNA OLLA de fondo grueso, ponga el maíz morado desgranado junto con sus corontas, las ramas de canela, los clavos de olor, la cáscara de piña, los membrillos, las manzanas y cuatro litros de agua. Tape la olla y cocine a fuego medio

durante 30 minutos aproximadamente, hasta que el maíz reviente. Retire del fuego y cuele. Lleve el líquido nuevamente a la olla y cocine a fuego bajo con el azúcar, las guindas, los guindones, los orejones y la piña, durante 30 minutos. Añada la harina de

camote disuelta en cuatro cucharadas de agua y remueva con una cuchara de madera de 15 a 18 minutos. Agregue el jugo de los limones y continúe removiendo de cinco a siete minutos más. Retire del fuego. Sirva en dulceras y espolvoree la canela.

ESTE POSTRE PUEDE SERVIRSE TIBIO O FRÍO. SI DESEA, AGRÉGUELE OTRAS VARIEDADES DE FRUTAS SECAS, COMO PASAS.



Budín de pan

2 1/3 tzs. azúcar	1 cdta. ralladura de naranja
8 panes chancay desmenuzados	3/4 tz. pasas
3 1/2 tzs. leche evaporada	4 cdas. harina sin preparar
6 huevos	
4 cdas. mantequilla sin sal, derretida	
1/4 tz. oporto	
1 cdta. vainilla	
1 cdta. canela en polvo	

PONGA una taza de azúcar en un molde redondo de 28 centímetros de diámetro, con un hoyo en el centro, y lleve a fuego bajo, sin dejar de moverlo en círculos, hasta que el azúcar se disuelva. Retire del fuego. Coloque en un bol

los panes chancay y la leche. Presione las migas con un tenedor para que absorban el líquido. Añada los huevos, la mantequilla derretida, el oporto, la vainilla, la canela, la ralladura de naranja, el azúcar restante y las pasas, previamente

pasadas por la harina. Mezcle con una espátula de goma hasta integrar. Vierta la preparación en el molde acaramelado y lleve al horno a 180 °C de 40 a 45 minutos, hasta que la masa esté cocida. Retire del horno y deje enfriar. Desmolde y sirva.

PUEDEN REEMPLAZAR LOS PANES CHANCAY POR SEIS TAZAS DE PANES DULCES O PANETÓN DESMENUZADOS; Y EL OPORTO, POR LA MISMA CANTIDAD DE PISCO O MACERADO.

PARA PREPARAR UN PARFAIT DE MENTA, REEMPLACE EL CAFÉ POR CINCO GOTAS DE ESENCIA DE MENTA Y AÑADA CINCO GOTAS DE COLORANTE NATURAL VERDE. CONSERVE EL POSTRE EN EL CONGELADOR.



Parfait de café

3/4 tz. café expreso
1 tz. azúcar
3 claras
1/4 cdta. sal
2 tzs. crema de leche batida
1 1/2 cdtas. vainilla
1/2 tz. cobertura de chocolate bitter, en trozos pequeños
1/2 tz. crema chantilly (véase Salsas 2)
1/2 tz. salsa de chocolate (véase Salsas 2)

PASO 1: Forre con papel manteca un molde rectangular para pan, de 34 por 11 centímetros. Reserve. En una olla, a fuego medio, haga hervir el café con el azúcar más o menos durante 10 minutos, removiendo ocasionalmente con una cuchara

de madera hasta obtener el punto bola. Retire del fuego.

PASO 2: Aparte, bata con una batidora eléctrica las claras y la sal, a punto nieve, e incorpore a la mezcla anterior caliente. Continúe batiendo durante

20 minutos, hasta que el merengue se enfrie.

PASO 3: Con la batidora, bata la crema batida durante tres minutos más. Vierta la vainilla, mezcle y agregue en forma envolvente al merengue. Viértalo en el molde forrado

y cubra con papel manteca. Lleve al congelador durante 12 horas. Desmolde con cuidado (sumergiendo el molde en agua caliente durante unos segundos) y decore el parfait con el chocolate, la crema chantilly y la salsa de chocolate.





CON EL FREJOL COLADO TAMBIÉN PUEDE RELLENAR ALFAJORES, MERENGUES Y CREPES.

Frejol colado

1/2 kg frejoles negros
5 tzs. azúcar rubia
1/2 tz. leche evaporada
2 ramas de canela
3 clavos de olor
1 1/2 cdas. ajonjolí tostado

PASO 1: Remoje los frejoles en agua desde el día anterior. Escúrralos y póngalos en una olla, cúbralos con agua y cocínelos a fuego medio durante 40 minutos aproximadamente, hasta que estén suaves. Cuélelos presionando con una espátula de metal.

PASO 2: Ponga el puré de frejoles en una olla de fondo grueso junto con el azúcar, la leche, la canela y los clavos de olor, y cocine a fuego medio, sin dejar de remover con una cuchara de madera, durante 40 minutos, hasta que la preparación espese y

pueda observar el fondo de la olla. Retire del fuego, deseche la canela y los clavos de olor.

PASO 3: Añada a la mezcla de frejol media cucharada de ajonjolí y mezcle. Deje entibiar, sirva en dulceras y decore con el ajonjolí restante.





Cocada

1 coco grande
1/2 kg azúcar
5 yemas
1 cda. ajonjolí
tostado
1/2 tz. oporto
1 cda.
mantequilla sin
sal

RESERVE el agua del coco, pélelo y ralle finamente la pulpa con un rallador de metal. Reserve. En una olla, a fuego medio, haga hervir el agua de coco con el azúcar, de 10 a 12 minutos, removiendo con una cuchara de madera hasta obtener un almibar

punto hilo. Agregue el coco rallado y cocine, sin dejar de remover, de 12 a 15 minutos, hasta que espese y se observe el fondo de la olla. Retire del fuego e incorpore poco a poco las yemas batidas, el ajonjolí tostado, el oporto y la mantequilla.

Mezcle y regrese a fuego medio hasta que espese y se obtenga el punto bola blanda. Retire del fuego y deje entibiar. Sirva en dulceras.

CON LA COCADA FRÍA, FORME BOLAS DE CUATRO CENTÍMETROS DE DIÁMETRO. COLÓQUELAS EN UNA LATA ENMANTEQUILLADA Y LLEVE AL HORNO A 180 °C DURANTE 10 MINUTOS, HASTA DORAR.



Machacado de membrillo

3 membrillos
grandes, en
mitades
1 rama de canela
azúcar rubia
jugo de 1 limón

EN UNA OLLA, a fuego medio, ponga los membrillos con la canela y cuatro tazas de agua. Hágalos hervir durante 30 minutos, hasta que estén suaves. Retírelos del fuego y cuele. Pele los membrillos y deseche las pepas. Licúe la pulpa de

membrillo con un poco del agua de su cocción, hasta lograr un puré espeso. Mida en tazas el puré obtenido y colóquelo en una olla con la misma cantidad de azúcar rubia y el jugo de limón. Lleve a fuego medio y cocine, sin

dejar de remover suavemente con una cuchara de madera, durante 30 minutos, hasta que espese y se observe el fondo de la olla. Retire del fuego y deje entibiar. Forre con papel film un molde rectangular

de 15 por 30 centímetros. Vierta la preparación, presione la superficie y emparéjela con una espátula. Deje enfriar a temperatura ambiente durante una hora. Desmolde y sirva en tajadas.

PUEDE SERVIR EL MACHACADO CON TAJADAS DE QUESO FRESCO O COLOCAR UN CUBO DEL POSTRE DENTRO DE BOLAS DE MANJAR BLANCO SEMISÓLIDO.

TAMBIÉN PUEDE
ENGRASAR EL MOLDE
CON UNA CUCHARDA
DE ACEITE VEGETAL
Y LLEVARLO AL
CONGELADOR ANTES
DE USARLO.



Panna cotta

2 1/2 cdtas.
colapez en polvo
1/2 tz. leche
fresca
2 tzs. azúcar en
polvo
3 cdtas. vainilla
1/2 cda. sal
4 tzs. crema de
leche

PASO 1: Hidrate toda la colapez en la leche fría. Reserve. En una olla, bata con un batidor de mano el azúcar con la vainilla, la sal y la crema de leche. Lleve a hervir a fuego bajo, removiendo de vez en cuando, durante 10 minutos. Retire del fuego.

PASO 2: Agregue la colapez hidratada y mezcle hasta disolver. Vierta la mezcla en un recipiente de acero y deje enfriar durante una hora. Remueva de vez en cuando.

PASO 3: Vierta la mezcla en un molde, previamente humedecido con agua, de 26 centímetros

de diámetro, con un hoyo en el centro, o en moldes individuales, y deje reposar en el refrigerador durante 12 horas. Desprenda con un cuchillo los bordes del molde y sumerja el recipiente en agua caliente durante cinco segundos. Desmolde y sirva.





Camotillo

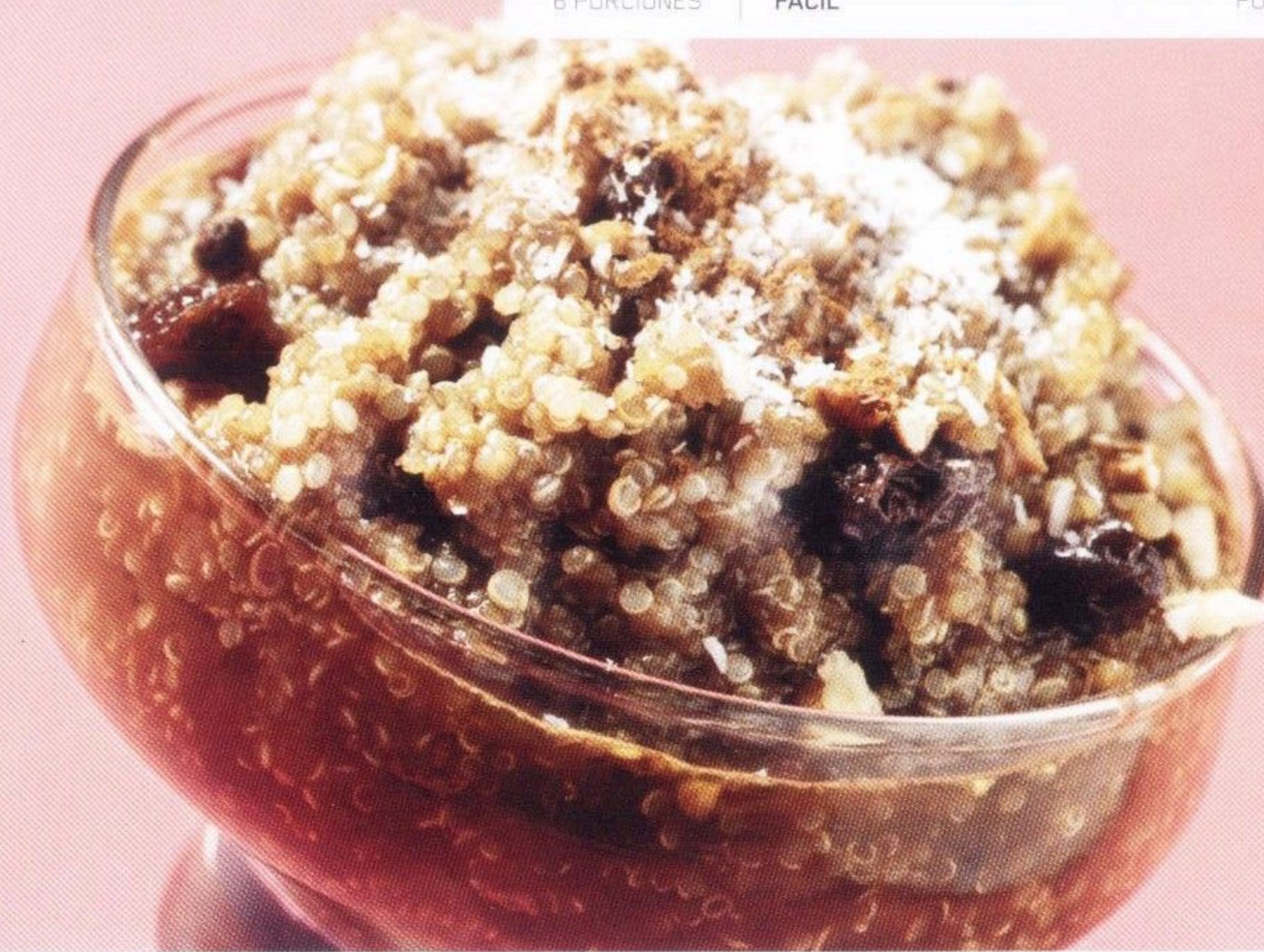
1 kg camote
amarillo
5 tzs. azúcar
2 cdts. ralladura
de naranja
1 cdta. mantequilla
sin sal
1 cdta. harina sin
preparar
1/2 tz. glacé
(véase Salsas 7)

PONGA los camotes en una olla. Cúbralos con agua y cocínelos a fuego medio, durante 30 minutos, hasta que estén tiernos. Retire los camotes de la olla, pélelos y páselos por un prensapapas, hasta lograr un puré muy suave. Eche el puré en una olla de fondo grueso junto con el

azúcar, la ralladura de naranja y un cuarto de taza de agua. Lleve a hervir a fuego medio, sin dejar de remover, de 20 a 30 minutos, hasta que espese. Retire del fuego y deje entibiar. Con la ayuda de dos cucharas, forme quenelles de ocho por dos centímetros y medio. Póngalas

en una lata engrasada con la mantequilla y enharinada con la harina. Pincele con el glacé la superficie de los camotillos. Lleve al horno a 150 °C durante 90 minutos, hasta que se sequen. Retire del horno y deje enfriar. Retire los camotillos de la lata y sirva.

PUEDE PRESCINDIR DE HORNEAR EL DULCE DE CAMOTE Y SERVIRLO TIBIO EN DULCERAS, PINTADO CON EL GLACÉ Y ESPOLVOREADO CON DOS CUCHARADITAS DE GRAGEAS O CANELA EN POLVO.



Quinua zambita

4 clavos de olor	4 cdas. coco seco rallado
1 rama de canela	4 cdas. pasas negras
6 granos de anís	1/3 tz. oporto
2 granos de pimienta de chapa	2 cdas. canela en polvo
3/4 tz. quinua perlada, lavada	
250 g chancaca en trozos	
4 cdas. nueces picadas	

PONGA en una olla los clavos de olor, la rama de canela, los granos de anís y los de pimienta de chapa. Añada una taza y media de agua, y lleve a fuego medio hasta que hierva. Agregue la quinua, tape la olla y cocine a fuego bajo durante 20 minutos

aproximadamente. Retire y deseche la canela y los clavos de olor. Aparte, en otra olla a fuego medio, ponga la chancaca cubierta con agua. Deje hervir durante 30 minutos hasta que espese. Vierta la miel sobre la quinua. Agregue

las nueces, el coco, las pasas remojadas y escurridas, y el oporto. Cocine, sin dejar de remover, durante cinco minutos más, hasta que espese ligeramente. Retire del fuego y deje entibiar. Sirva en dulceras y decore con la canela en polvo.

PUEDE AGREGAR A LA PREPARACIÓN PECANAS PICADAS, PREVIAMENTE TOSTADAS.

EL QUESO
MANTECOSO PUEDE
REEMPLAZARSE POR
QUESO FRESCO
SIEMPRE QUE SEA
BAJO DE SAL.



Ranfañote

4 panes franceses
2 cdas.
mantequilla sin
sal
2 bolas de
chancaca
3 clavos de olor
1/2 cda. granos
de anís
1 trozo de
cáscara de
naranja

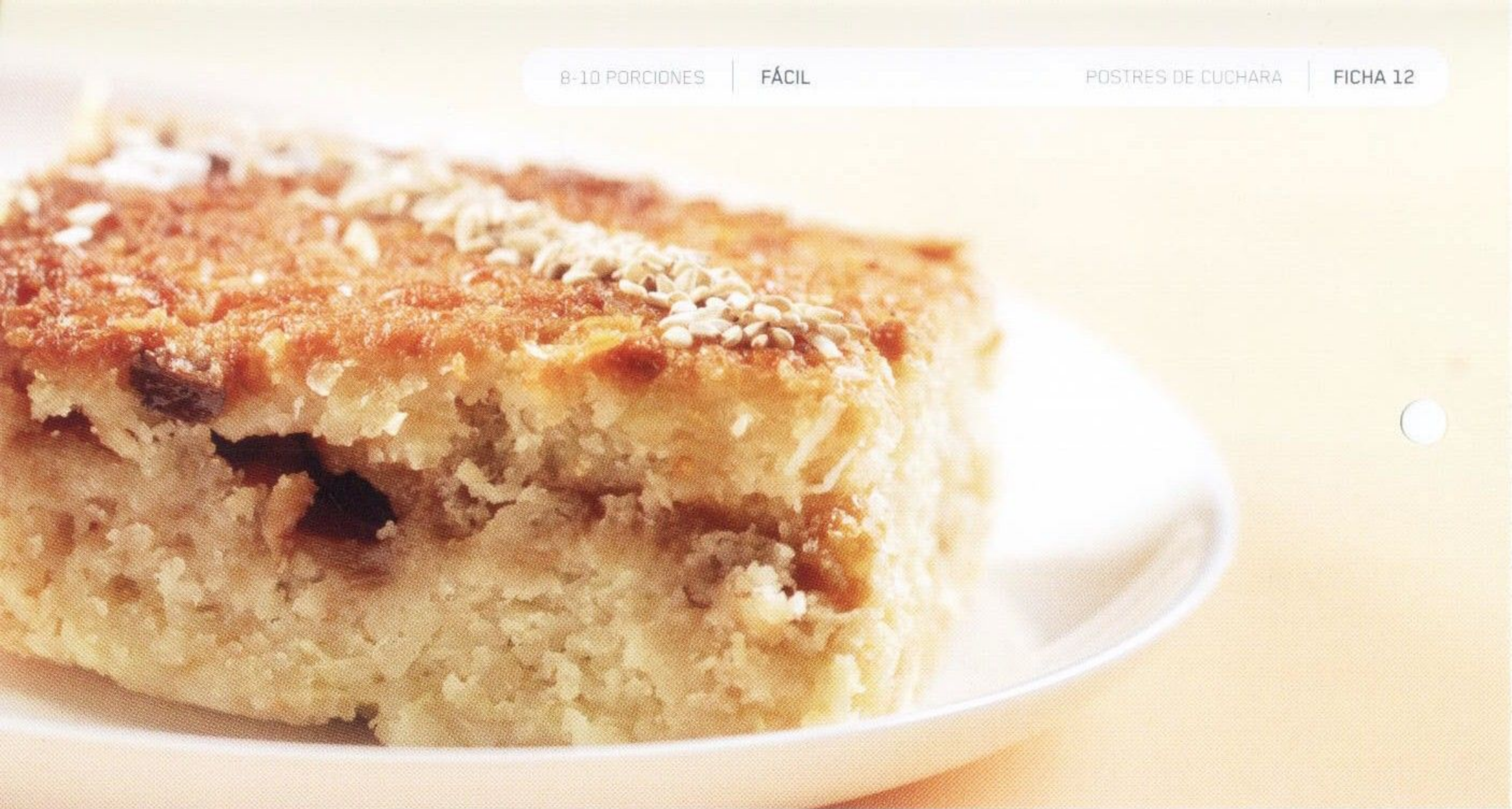
1 tz. nueces
picadas
125 g coquitos
chilenos picados
1/2 tz. pasas
negras
100 g queso
mantecoso,
picado
3 cdas. oporto
1 cda. canela en
polvo

RESERVE los panes en el refrigerador, en un bol tapado con papel film, durante tres días. Retíelos del frío y córtelos en cubos pequeños. En una sartén, a fuego medio, derrita la mantequilla, añada los cubos de pan y dórelos por todos sus lados.

Retire de la sartén y deje enfriar sobre una lámina de papel absorbente, para eliminar el exceso de grasa. Ponga en una olla la chancaca en trozos, los clavos de olor, el anís, la cáscara de naranja y una taza de agua.

Lleve a fuego medio y cocine durante cinco minutos, hasta que hierva. Cuele y regrese la miel a la olla. Añada las nueces, los coquitos chilenos y las pasas. Cocine a fuego medio durante 20 minutos, hasta que espese. Incorpore

los cubos de pan fritos, el queso y el oporto. Mezcle suavemente y deje hervir de dos a tres minutos. Retire del fuego y deje entibiar. Vierta en una dulcera y espolvoree encima la canela en polvo. Sirva.



Pastel de choclo dulce

8 choclos secos grandes, rallados
230 g manteca vegetal
1 1/4 tzs. azúcar blanca
2 cdtas. canela en polvo
4 cdas. ajonjolí, tostado y molido
1 1/2 tzs. manjar blanco (véase Salsas 1)
2 cdas. azúcar en polvo

PONGA en una olla los choclos rallados, la manteca, el azúcar blanca, la canela y dos cucharadas del ajonjolí, tostado y molido. Lleve a cocinar a fuego medio, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, durante 45 minutos

aproximadamente, hasta que el azúcar esté completamente disuelta y la masa no tenga grumos. Retire del fuego. Vierta la mitad de la masa en un recipiente refractario rectangular de 16 por 20 centímetros. Unte el manjar blanco y cubra

con la masa de choclo restante. Espolvoree el azúcar en polvo y el ajonjolí restante, y lleve al horno a 180 °C durante 40 minutos aproximadamente, hasta que el pastel esté cocido y dorado. Retire del horno y deje entibiar. Sirva.

SI DESEA,
PUEDE AGREGAR
A LA PREPARACIÓN
TRES CUARTOS DE
TAZA DE PASAS Y
PECANAS
PICADAS.

ES IMPORTANTE QUE EL MERENGUE ESTÉ FIRME PARA FORMAR LOS QUENELLES. DE LO CONTRARIO, PUEDE REDUCIRSE SU VOLUMEN AL CONTACTO CON EL AGUA.



Huevos a la nieve

2 ramas de canela
5 huevos
5 cdas. + 1 tz.
azúcar
3 1/2 tzs. leche
evaporada
1 cdta. vainilla
2 cdas. canela en
polvo

EN UNA olla grande, a fuego medio, ponga a hervir tres tazas de agua con las ramas de canela, durante tres minutos. Baje el fuego para conservar caliente el agua. Con una batidora, bata las claras a punto nieve. Agregue poco a poco cinco cucharadas de azúcar y continúe batiendo durante 10

minutos hasta obtener un merengue firme. Con dos cucharas, forme quenelles del tamaño de un huevo y échelas por tandas en el agua con canela. Cocine los huevos a la nieve durante tres minutos. Voltéelos cuidadosamente con una espumadera y cocine durante tres

minutos más. Retírelos y resérvelos sobre papel absorbente. En una olla, a fuego medio, hierva, sin dejar de remover, la leche con el azúcar restante y la vainilla durante tres minutos. Retire del fuego. Con un batidor de mano, bata las yemas durante dos minutos, y cuélelas

en otra olla. Añada dos cucharadas de la leche caliente y mezcle. Lleve a fuego medio, vierta el resto de la leche y cocine, sin dejar de remover y evitando que hierva, durante cinco minutos, hasta que la mezcla espese. Deje enfriar y vierta sobre los huevos a la nieve. Espolvoree la canela y sirva.



Pastelillos de yuca

1 kg yuca blanca
pelada, en trozos
1 cda. anís en polvo
1/4 cda. sal
1 cda. harina sin
preparar
1 1/2 tzs. manjar
blanco
(véase Salsas 1)
2 tzs. aceite
5 cdas. azúcar
en polvo

PONGA la yuca en una olla a fuego medio, cúbrala con agua y échele el anís y la sal. Cocine durante 30 minutos. Retire del fuego. Pase la yuca por un prensapapas hasta obtener una masa suave. Enharínese las manos con la harina y divida la masa

en 24 porciones. Forme bolas de cinco centímetros de diámetro y aplánelas con la mano. Coloque una cucharadita de manjar blanco en el centro de 12 porciones y cubra con las porciones restantes. Selle los bordes

presionándolos. En una sartén mediana, caliente el aceite y fría los pastelillos por tandas, hasta que estén dorados. Retire y reserve sobre papel absorbente. Espolvoree el azúcar y sirva los pastelillos de yuca calientes.

LA CALIDAD DE LA MASA ES IMPORTANTE. PROCURE QUE SEA SUAVE Y TRABAJABLE, Y PARA ENHARINAR SUS MANOS USE SOLO LA CANTIDAD DE HARINA INDICADA. EXCEDERSE PUEDE ENDURECER LA CONSISTENCIA.



Dulce de frutas frescas

1/2 tz. piña
pelada, en trozos
2 tzs. uvas sin
pepas, enteras
4 tzs. fresas
limpias, en
mitades
2 naranjas de
mesa peladas, en
gajos
3 tzs. azúcar

2 manzanas
peladas, sin
corazón, en
rodajas
4 kiwis pelados,
en cubos
pequeños
jugo de 2
naranjas
jugo de 1 limón

PONGA todos los ingredientes en una olla de fondo grueso. Lleve a fuego medio y deje hervir de 10 a 12 minutos, hasta que las frutas estén cocidas. Retire del fuego y deje enfriar. Sirva en dulceras. Puede añadir a la preparación cinco anises estrella

o algún licor aromático, como una copita de Cointreau. Es importante utilizar una olla de fondo grueso para evitar que las frutas se deshagan durante la cocción.

PUEDE REEMPLAZAR
LAS FRUTAS DE LA
RECETA POR OTRAS
DE SU PREFERENCIA
COMO MANGO,
DURAZNO, ETCÉTERA.



PARA PREPARAR UN HELADO DE FRUTAS, AGREGUE UNA TAZA Y MEDIA DE PULPA TRITURADA -DE LA FRUTA QUE DESEE- EN EL PASO DOS DE LA PREPARACIÓN.

Helado de vainilla

8 yemas
1 1/2 tzs. azúcar
2 1/2 tzs. leche evaporada tibia
2 cdts. vainilla
1 cda. mantequilla sin sal
2 tzs. crema de leche

PASO 1: Bata las yemas durante 10 minutos, hasta que espesen. Eche el azúcar y continúe batiendo durante 10 minutos más, hasta integrar.

PASO 2: Vierta poco a poco la leche tibia con la vainilla, y mezcle con una espátula de goma. Vierta la mezcla en una olla y cocine a

fuego bajo, sin dejar de remover, durante ocho minutos, hasta eliminar la espuma que se forma en la superficie. Añada la mantequilla y remueva. Retire del fuego justo antes de que hierva. Vierta la preparación en un bol y deje enfriar. Reserve en el congelador hasta que esté endurecida.

PASO 3: Bata con la batidora la crema de leche hasta alcanzar el punto chantilly. Mezcle en forma envolvente con la preparación anterior y lleve nuevamente al congelador durante ocho horas. Retire el bol cada 15 minutos y bata el helado con batidora eléctrica. Sirva.





Mazamorra de cochino

3 1/2 tzs. leche evaporada
1 rama de canela
1/2 cdta. clavos de olor
cáscara de 1 naranja de jugo
1 tapa de chancaca, de 180 g, rallada

1/2 tz. azúcar rubia
6 yemas
1/2 tz. maicena cernida
150 g queso fresco
1 cdta. canela en polvo

HAGA hervir a fuego medio, durante cinco minutos, la leche con la rama de canela, los clavos de olor, la cáscara de naranja, la chancaca rallada y el azúcar. Retire el almíbar del fuego, cuélelo y viértalo nuevamente a la olla, a fuego medio.

Añada las yemas y la maicena disuelta en tres cuartos de taza de agua. Bata enérgicamente con una cuchara de madera durante dos minutos, hasta que espese. Desmenuce el queso y agréguelo a la preparación.

Remueva y retire del fuego. Sirva la mazamorra de cochino en dulceras y decore con la canela en polvo.

PUEDE AGREGAR UN CUARTO DE TAZA DE OPORTO A LA PREPARACIÓN, DESPUÉS DE COLAR EL ALMÍBAR.



Galletada de chocolate

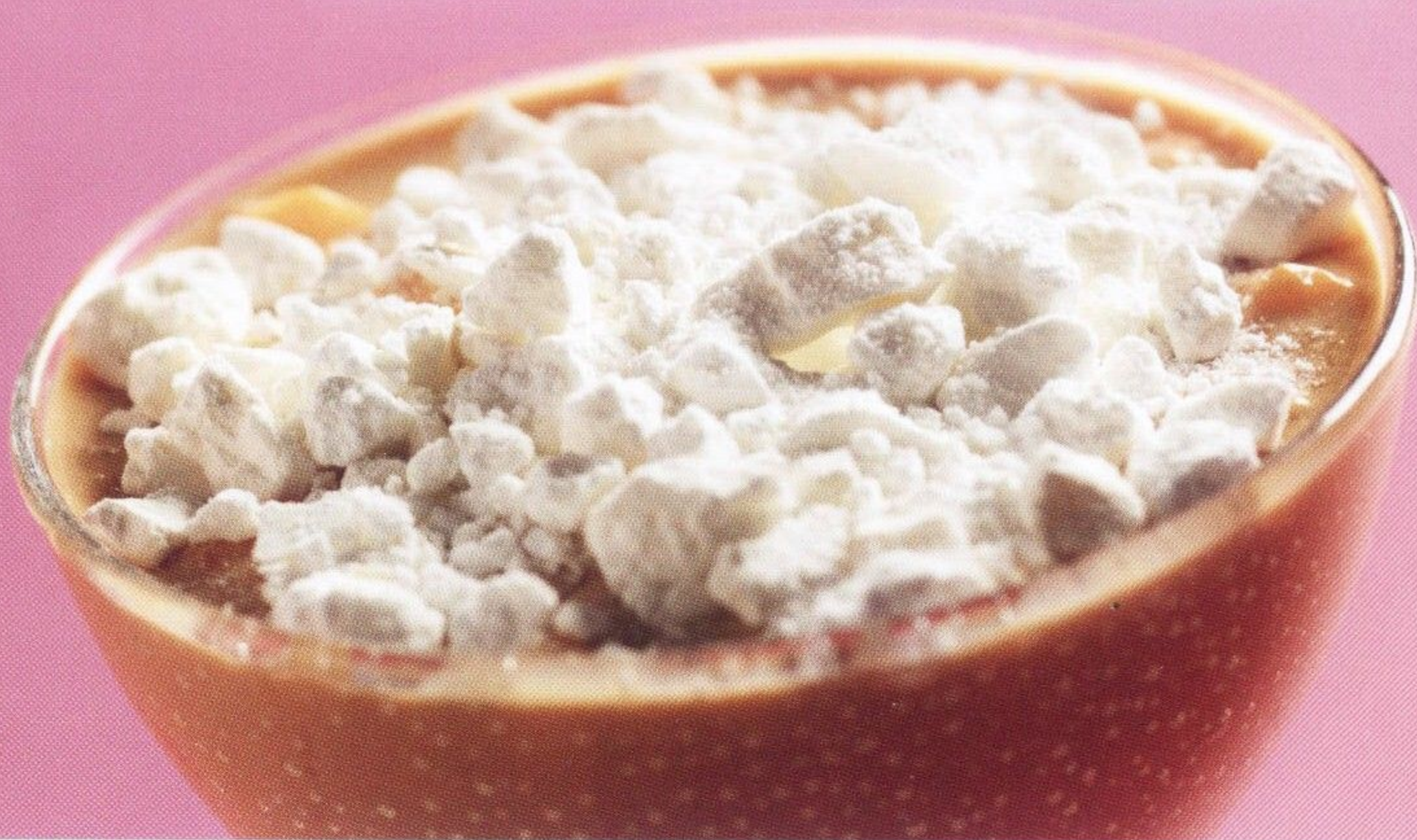
46 galletas de vainilla
220 g pudín de chocolate
8 tzs. leche evaporada
1 1/2 tzs. cobertura de chocolate bitter, rallada
1 1/2 tzs. crema inglesa (véase Salsas 7)

COLOQUE la mitad de las galletas en la base de un recipiente refractario cuadrado de 21 centímetros de lado por dos de alto. Reserve.
En una olla de fondo grueso, a fuego medio, disuelva el pudín de chocolate con la leche. Remueva con una

cuchara de madera hasta integrar los ingredientes. Deje hervir durante un minuto y retire del fuego.
Vierta la mitad del pudín caliente en el recipiente refractario. Coloque encima las galletas restantes y cúbralas con el resto del

pudín. Esparza la cobertura de chocolate rallada y lleve al refrigerador durante 12 horas. Retire del frío y sirva con la crema inglesa.

PUEDE REEMPLAZAR 110 GRAMOS DE PUDÍN DE CHOCOLATE POR LA MISMA CANTIDAD DE PUDÍN DE VAINILLA. PREPÁRELOS POR SEPARADO Y ALTERNE CON GALLETAS DE VAINILLA O DE CHOCOLATE. SI DESEA, CAMBIE EL PUDÍN POR MOUSSE DE CHOCOLATE.



Crema ligera de mango

1 tz. crema de
leche
1 tz. manjar
blanco
(véase Salsas 1)
1 tz. mango
licuado
1 tz. mango en
cubos pequeños
1/2 tz. merengues
picados
(véase Salsas 3)

BATA la crema de leche durante seis minutos hasta obtener una crema chantilly. En otro bol, mezcle con una espátula de goma el manjar blanco con el mango licuado. Incorpore la crema chantilly y continúe mezclando con movimientos

envolventes. Añada los cubos de mango en cubos y mezcle bien. Coloque la preparación en seis copas y lleve al refrigerador durante dos horas. Retire del frío. Esparza encima de las copas los merengues picados y sirva.

PUEDE SERVIR LA CREMA DE MANGO ALTERNANDO CAPAS DE GALLETAS EN TROZOS PRALINÉ O NUECES TOSTADAS PICADAS.



Bavarois rápido de fresa

2 cdas. colapez
en polvo
1 lata de leche
condensada
3 tzs. fresas limpias
1 cda. jugo de limón
3 claras
1 tz. salsa de frutos
rojos
(véase Salsas 15)

HIDRATE la colapez en un cuarto de taza de agua fría. Luego, disuélvala en el microondas a máxima temperatura, durante 30 segundos. Licúe la colapez disuelta con la leche condensada, las fresas y el jugo de limón durante unos minutos. Vierte

la mezcla en un bol. Bata las claras a punto de nieve. Incorpórelas en forma envolvente, con una espátula de goma, a la preparación anterior. Humedezca con agua un molde de 25 centímetros de diámetro. Añada la preparación, cubra

con papel film y lleve al refrigerador durante cuatro horas. Retire del frío y sumerja el molde en un recipiente con agua caliente durante unos segundos. Desmolde el bavarois y sirva acompañado de la salsa de frutos rojos.

PUEDE REEMPLAZAR LA SALSA DE FRUTOS ROJOS POR SALSA INGLESA. Y LAS FRESAS, POR LA MISMA CANTIDAD DE MELOCOTONES EN ALMÍBAR.



Crema moka

1 cdta. café instantáneo
2 cdas. cocoa
4 láminas de colapez
4 yemas
1/2 tz. azúcar
1 lata de leche evaporada
1/2 cdta. vainilla
100 g cobertura de chocolate rallada

DISUELVA el café instantáneo y la cocoa en un cuarto de taza de agua hirviendo. Reserve. Hidrate las láminas de colapez en media taza de agua fría y disuélvalas en el microondas durante 10 segundos. Con una batidora eléctrica, a velocidad

alta, bata las yemas hasta blanquearlas. Añada el azúcar y continúe batiendo durante ocho minutos. Reduzca la velocidad, vierta la leche y bata durante cinco minutos más. Agregue la colapez disuelta y continúe batiendo hasta integrar. Incorpore

la vainilla, y la cocoa y el café disueltos. Vierta la mezcla en seis copas y lleve al refrigerador durante una hora, hasta que la crema esté cuajada. Retire las copas del frío. Esparza encima la cobertura de chocolate rallada y sirva.

SI DESEA
PREPARAR ESTE
POSTRE PARA LOS
NIÑOS, REEMPLACE LA
CUCHARADITA DE CAFÉ
INSTANTÁNEO POR
UNA DE COCOA.



LOS DURAZNOS AL JUGO PUEDEN SER REEMPLAZADOS POR UNA LATA DE 820 GRAMOS DE PIÑA EN CONSERVA.

Mousse de queso con salsa de duraznos

Mousse de queso

1 1/2 tzs. crema de leche
3 láminas de colapez
226 g queso crema
2 latas de leche condensada

Salsa de duraznos

1 lata de 820 gramos de duraznos al jugo
1/2 tz. azúcar
2 cdtas. maicena

MOUSSE DE QUESO

Con una batidora eléctrica, bata la crema de leche hasta obtener el punto chantilly. Reserve. Hidrate las láminas de colapez en media taza de agua fría y disuélvalas en el microondas durante 10 segundos.

Bata el queso crema con la leche condensada durante 10 minutos. Añada la colapez disuelta y continúe batiendo. Incorpore la crema chantilly y mezcle en forma envolvente con una espátula de goma. Vierta la mezcla en un recipiente y llévela al

refrigerador durante dos horas, hasta que esté cuajada.

SALSA DE DURAZNOS

Procese o licúe los duraznos con un cuarto de taza de su almíbar. Vierta en una olla y cocine a fuego medio junto con el

azúcar, sin dejar de remover, hasta que hierva. Incorpore la maicena, previamente disuelta en dos cucharadas del almíbar de duraznos, y remueva hasta que espese. Retire del fuego y deje enfriar. Vierta sobre el mousse de queso y sirva.

EXVAGOS